FIL CONDUCTEUR « brasseries de type Lambic »

1. But

Ce fil conducteur doit permettre à l'auditeur de compléter correctement la « check-list générique autocontrôle". Ce fil conducteur est à lire en même temps que la check-list générique et la procédure d'audit de conformité.

Afin de définir les problèmes spécifiques de chaque brasserie lambic et d'élaborer pour chaque brasserie des mesures de correction adaptées, un audit de conformité sera effectué par des auditeurs de l'AFSCA. L'audit de conformité se basera sur la procédure d'audit de conformité normale et sur le présent fil conducteur, spécifique aux brasseurs de lambic.

NB : En ce qui concerne les locaux de consommation et les salles de dégustation, on se référera au guide spécifique Horeca.

2. Destinataires

* Intranet, rubrique Politique de contrôle
* Internet, rubrique Autocontrôle

3. Documents en rapport avec le sujet

- Guide pour les brasseurs (de lambic) : pas encore d'application
- Check-list générique autocontrôle (PB00 F02)
- Procédure d'audit de conformité (PB00- P02)
- Arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 31 mars 1993 concernant la bière.
- Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires.
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (en vigueur à partir du 1er janvier 2005, sauf l'art. 8 sur la notification obligatoire, qui est en vigueur depuis le 1er mars 2004)
- Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de la notification obligatoire dans la chaîne alimentaire.
- Arrêté royal du 17 mars 1971 soumettant à examen médical toutes les personnes directement en contact, dans l'activité qu'elles exercent, avec des denrées ou substances alimentaires et pouvant souiller ou contaminer celles-ci
- Arrêté royal du 28 mai 2003 relatif à la surveillance de la santé des travailleurs

- Arrêté royal du 4 décembre 1995 soumettant à une autorisation les lieux où des denrées alimentaires sont fabriquées ou mises dans le commerce ou sont traitées en vue de l'exportation.
- Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
- Arrêté royal du 17 avril 1980 concernant la publicité pour les denrées alimentaires.
- Arrêté royal du 9 février 1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire
- Règlement (CEE) n° 2082/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires.
- Arrêté royal du 24 janvier 1990 relatif aux arômes destinés à être utilisés dans les denrées alimentaires.

4. Abréviations utilisées et définitions

AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
AM : Arrêté ministériel
AR : Arrêté royal

“Gueuze”, “lambic” ou "gueuze lambic” : bières acides dans lesquelles une fermentation spontanée fait partie du processus de production.

Code GMP : code de "Good Manufacturing/Managing Practice", c'est à dire les conditions et critères qui doivent être respectés en matière de gestion d'exploitation, de conditions de processus, de processus, de procédures, de responsabilités et d'équipements, pour que la qualité de base soit garantie.

5. Précisions quant à la check-list générique

Législation (sauf spécification dans le sujet) :

Un système d'autocontrôle basé sur les principes HACCP (AR 14-11-2003, article 3, § 1 et 2)

Art. 3. § 1er. Tout exploitant, sauf pour ce qui concerne la production primaire, doit instaurer, appliquer et maintenir un système d'autocontrôle couvrant la sécurité de ses produits.

§ 2. Pour la sécurité des denrées alimentaires le système d'autocontrôle doit être basé sur les principes suivants du système de "Hazard analysis and critical control points" (système HACCP) :

1° l'identification de tout danger qu'il y a lieu d'éviter, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable;

2° l'identification des points critiques de contrôle au niveau desquels un contrôle est indispensable pour éviter ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable;

3° l'établissement, aux points critiques de contrôle, des limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés;

4° l'établissement et l'application de procédures de surveillance efficaces des points critiques de contrôle;
5° l'établissement d'actions correctives lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas entièrement maîtrisé;
6° l'établissement de procédures permettant de vérifier si les mesures visées aux points 1° à 5° fonctionnent correctement. Des procédures de vérification sont exécutées régulièrement. Les procédures sont réexaminées chaque fois que le processus de production de l'entreprise est modifié de telle manière que la sécurité alimentaire pourrait en être affectée;
7° l'établissement de documents et de registres adaptés à la nature et à la taille de l'entreprise, afin de prouver l'application effective des mesures décrites aux points 1° à 6° inclus;
8° si nécessaire l'établissement de plans d'échantillonnages et d'analyses permettant de s'assurer de la validité du système d'autocontrôle.

Les Ministres ayant la Santé publique et les Classes moyennes dans leurs attributions déterminent, le cas échéant, sur base de facteurs sociaux, économiques ou traditionnels, les modalités d'application à certains secteurs, sous-secteurs ou catégories d'entreprises, concernant les obligations figurant dans le présent §. Ces modalités d'application ne peuvent pas avoir d'influence préjudiciable sur la sécurité des denrées alimentaires."

Le développement de procédures de sécurité (AR 7-02-97, articles 3 et 4)

Les procédures de sécurité doivent :
1° être élaborées chronologiquement conformément à la méthodologie suivante qui se base sur certains des principes du système de l'analyse des risques et des points critiques de contrôle pour leur maîtrise :
a) analyser et identifier tous les dangers possibles qui peuvent survenir à tous les points de la fabrication ou de la mise dans le commerce de denrées alimentaires et qui peuvent affecter leur sécurité et leur salubrité;
b) déterminer les points de la fabrication ou de la mise dans le commerce qui sont déterminants pour la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires.
Ces points sont dénommés les points critiques. Les points critiques peuvent être déterminés à l'aide d'un arbre logique de décision tel que celui figurant à l'annexe, point II du présent arrêté;
c) définir et mettre en œuvre des mesures de contrôle et de surveillance efficaces au niveau de chaque point critique. Ces mesures doivent comporter les actions de correction à mettre en œuvre lorsque la surveillance d'un point critique révèle que la sécurité et la salubrité ne sont plus assurées. Le personnel responsable de l'application de ces mesures doit être désigné;
d) revoir périodiquement, et à chaque modification de la fabrication ou de la mise dans le commerce des denrées alimentaires, l'analyse et l'identification des dangers, la détermination des points critiques et les mesures de contrôle et de surveillance visés ci-dessus;
2° être appropriées et suffisantes pour assurer la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires;
3° être spécifiquement adaptées aux procédés et à l'équipement utilisés dans l'établissement, et aux denrées alimentaires fabriquées ou mises dans le commerce dans l'établissement;
4° figurer dans une documentation écrite qui doit contenir une description claire des éléments visés au point 1°. Un modèle de cette documentation figure à l'annexe, point

III du présent arrêté. Les éventuels autres éléments, que cette documentation pourrait contenir et qui ne sont pas liés à la sécurité ou la salubrité des denrées alimentaires, doivent être séparés des éléments des procédures de sécurité et ils ne peuvent pas affecter la mise en œuvre des procédures de sécurité.
Cette documentation, ainsi que toutes autres informations se rapportant aux procédures de sécurité et à la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires, doivent être présentées immédiatement sur demande des fonctionnaires chargés de la surveillance;
5° être appliquées et respectées conformément à la description qui en est donnée par les responsables des établissements, notamment dans la documentation écrite visée au point 4° ci-dessus.

I. ÉLÉMENT-CLÉ : SYSTÈME DE GESTION DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

1. Exigences générales

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION *: question suffisamment claire*

2. Stratégie en matière de sécurité alimentaire

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION *: question suffisamment claire*

3. Manuel de sécurité alimentaire

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION *: question suffisamment claire*

4. Responsabilité de la direction d'exploitation (de l'exploitant)

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION *: question suffisamment claire*

5. Engagement de la direction d'exploitation (exploitant)

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION *:*
Vérifier s'il existe des rapports de la direction proposant une évaluation du système dans sa totalité. A-t-on établi un calendrier comportant des dates limites d'introduction de certains points ? Comment fait-on le contrôle ?

6. Révision par la direction d'exploitation (y compris contrôle HACCP)

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION *: question suffisamment claire*

7. Gestion des ressources matérielles et humaines et de l'information

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION *: question suffisamment claire*

8. Exigences générales en matière de documentation

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION :
Tous les documents nécessaires à une réalisation efficace des autocontrôles sont-ils soigneusement tenus à jour, sont-ils vérifiés et sont-ils facilement disponibles ?

9. Spécifications

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION : *question suffisamment claire*

10. Procédures

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION *: question suffisamment claire*

11. Audit interne et contrôle interne

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION *: question suffisamment claire*

12. Action corrective :

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION :
Lorsque des non-conformités sont constatées, prend-on des mesures au niveau des produits, et prend-on des mesures afin d'éviter à l'avenir ces manquements ? Peut-on le prouver à l'aide de documents ?

13. Contrôle de la non-conformité

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION *: question suffisamment claire*

14. Déblocage de produits

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION *: question suffisamment claire*

15. Achat

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION *: question suffisamment claire*

16. Surveillance des prestations du fournisseur

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION
Si des manquements sont constatés lors du contrôle d'entrée, le fournisseur en est-il averti ? Prend-on des mesures à l'égard du fournisseur en cas de récidive ?

17. Traçabilité

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : AR 14-11-2003, chapitre III Traçabilité
Section 1ère**. -** Identification et enregistrement des entreprises et des unités d'exploitation.
Art. 4. Les entreprises, les unités d'exploitation belges et leurs exploitants doivent être identifiés et leurs coordonnées doivent être enregistrées par l'Agence.
Section 2. - Identification et enregistrement des produits
Art. 5. Sans préjudice des dispositions réglementaires en vigueur, le Ministre peut, en vue de faciliter la traçabilité des produits mis sur le marché, fixer des mentions d'étiquetage supplémentaires.
Art. 6. § 1er. Tout exploitant doit disposer de systèmes ou de procédures permettant d'enregistrer pour les produits entrants : la nature, l'identification, la quantité, la date de réception, l'identification de l'unité d'exploitation qui fournit le produit et, le cas échéant, d'autres données prescrites par le Ministre.
Le Ministre peut, selon le secteur et le produit, imposer des tests de validation complémentaires concernant l'identification et les caractéristiques du produit ou de l'unité d'exploitation qui fournit le produit.
§ 2. Tout exploitant doit disposer pour les produits sortants, de systèmes ou de procédures permettant d'enregistrer : la nature, l'identification, la quantité, la date de livraison, l'identification de l'unité d'exploitation qui prend livraison du produit et, le cas échéant, d'autres données prescrites par le Ministre.
Le Ministre peut, selon le secteur et le produit, imposer des tests de validation complémentaires concernant l'identification et les caractéristiques de l'unité l'exploitation qui prend livraison du produit.

§ 3. Tout exploitant doit disposer de systèmes ou de procédures permettant d'établir la relation entre les produits entrants et les produits sortants et permettant leur traçabilité à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.
En concertation avec le secteur concerné, le Ministre détermine jusqu'à quel niveau cette relation doit être indiquée.
Section 3. - Mode d'enregistrement et de mise à disposition des données
Art. 7. § 1er. Les dispositions suivantes sont applicables aux identifications et enregistrements visés aux articles 5 et 6 :
1° Pour les enregistrements, il faut faire appel autant que possible à des calculs de contrôle intégrés ou à d'autres techniques excluant les erreurs;
Pour les unités d'exploitation non-belges qui ne disposent pas d'une identification unique au sein de l'Europe, le nom et l'adresse doivent être enregistrés au lieu de l'identification.
2° Pour l'identification des unités d'exploitation, il y a lieu d'utiliser, pour autant qu'il existe, le numéro d'identification fédéral unique ou un autre numéro reconnu par l'Agence qui peut être mis en relation avec celui-ci.
3° Les produits doivent être enregistrés dans l'unité d'exploitation qui prend livraison du produit au moyen de la même identification que celle qui leur a été donnée par l'unité d'exploitation qui fournit le produit.
§ 2. Afin de donner à l'Agence la possibilité d'avoir rapidement un aperçu complet de la traçabilité des produits, le Ministre peut :
- pour autant que cela n'ait pas encore été fixé dans une autre réglementation, déterminer le format sous lequel les données enregistrées, dont il est question à l'article 6, doivent être mises à la disposition de l'Agence;
- en fonction du secteur ou du produit, prescrire de stocker les données enregistrées, dont il est question à l'article 6, dans une banque de données agréée par lui, et fixer les modalités de cette opération

INTERPRÉTATION :
Registre
Registre IN avec toutes les marchandises réceptionnées : nature, identification et quantité de produit, date de réception, fournisseur
Registre OUT : n'est pas obligatoire uniquement si les produits sont livrés directement au consommateur final

18. Traitement des plaintes

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION :
Les plaintes sont-elles traitées de façon structurée (dans un registre des plaintes, par ex.) et le fait-on pour vérifier et corriger des manquements sur le plan de la sécurité alimentaire ?

19. Rappel de produits + envois en retour

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION *: question suffisamment claire*

20. Contrôle des appareils de mesure et de surveillance

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION : *question suffisamment claire*

21. Analyse des produits

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION : *question suffisamment claire*

22. Notification obligatoire

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation: AR 14-11-2003, chapitre IV et AM 22-01-2004

INTERPRÉTATION *: la direction a-t-elle bien compris ce qui doit être notifié ?*

23.Agréments

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation:
AR 4-12-1995 soumettant à une autorisation les lieux où des denrées alimentaires sont fabriquées ou mises dans le commerce ou sont traitées en vue de l'exportation.

INTERPRÉTATION :
L'entreprise dispose-t-elle encore d'un agrément valable ?

24. Etiquetage

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation: AR 13-09-99, art. 2, art.4, art. 5
“Art. 2. § 1er. Sans préjudice des dispositions particulières relatives à certaines mentions devant figurer dans l'étiquetage de certaines denrées alimentaires, il est interdit de mettre dans le commerce des denrées alimentaires préemballées qui ne portent pas les mentions suivantes, dans les conditions et sous réserve des dérogations prévues aux articles 3 à 13 :
1° la dénomination de vente;
2° la liste des ingrédients;
3° la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients conformément aux dispositions de l'article 5;
4° la date de durabilité minimale ou, dans le cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, la date limite de consommation;
5° les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
6° le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté européenne;
7° un mode d'emploi au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire;
8° le titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume;
9° la quantité nette;
10° le lieu d'origine ou de provenance dans le cas où son omission serait susceptible d'induire le consommateur en erreur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire."

Art 4 § 6.f Par dérogation à l'art. 2 §2.2, la liste des ingrédients n'est pas requise pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.

Art 5 § 1er. La quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients, qui a été utilisée dans la fabrication d'une denrée alimentaire, est mentionnée conformément aux dispositions du présent article.
§ 2. La mention visée au § 1er est obligatoire :
b)lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit est mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique;
§3. Les dispositions du § 2 ne s'appliquent pas
a) à un ingrédient ou une catégorie d'ingrédients qui est utilisé à faibles doses aux fins d'aromatisation.

AR 9-02-90 Art. 1. § 1, Art. 2. § 1, Art. 3. § 1§ 2, Art. 4. § 1. § 3. Art. 5.
Art. 1. § 1. Le présent arrêté concerne l'indication qui permet d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire.
§ 2. On entend par " lot ", au sens du présent arrêté, un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques.

Art. 2. § 1. Une denrée alimentaire ne peut être mise dans le commerce que si elle est accompagnée d'une indication telle que visée à l'article 1er, § 1er.
Art. 3. § 1. Le lot est déterminé dans chaque cas par le producteur, fabricant ou conditionneur de la denrée alimentaire en question, ou par le premier vendeur établi à l'intérieur de la Communauté économique européenne.
§ 2. L'indication visée à l'article 1er, § 1er est déterminée et apposée sous la responsabilité de l'un ou l'autre de ces opérateurs. Elle est précédée par la lettre " L ", sauf dans le cas où elle se distingue clairement des autres indications d'étiquetage.
Art. 4. § 1. Lorsque les denrées alimentaires sont préemballées, l'indication visée à l'article 1er, § 1er et, le cas échéant, la lettre " L " figurent sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci.
§ 3. Elle figure dans tous les cas de manière à être facilement visible, clairement lisible et indélébile.
Art. 5. Lorsque la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation figure dans l'étiquetage, l'indication, visée à l'article 1er, § 1er peut ne pas accompagner la denrée alimentaire, pourvu que cette date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, au moins du jour et du mois.

AR 31-03-1993 Art. 4. §4 §5
§ 4. Lorsque des fruits ou des jus de fruits sont utilisés en vue de l'aromatisation des boissons visées à l'article 2, le nom du ou des fruits figure dans la dénomination de vente.

§ 5. Lorsqu'un ou des arômes ont été utilisés en vue de l'aromatisation des boissons visées à l'article 2, le qualificatif " aromatisé " ou le nom du ou des arômes utilisés fait partie de la dénomination de vente.

AR 24-01-1990 art. 1 § 1. a, b, c, art. 3 §2
Art. 1. § 1. Pour l'application du présent arrêté on entend par :
1° arôme : les substances aromatisantes, les préparations aromatisantes, les arômes de transformation, les arômes de fumée ou leurs mélanges;
2° substance aromatisante : une substance chimique définie ayant des propriétés aromatisantes.
Parmi les substances aromatisantes, on distingue les substances suivantes :
a) substance aromatisante naturelle : la substance obtenue par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir d'une matière d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformée pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation);
b) substance aromatisante identique à une naturelle : la substance obtenue par synthèse chimique ou isolée par des procédés chimiques et identique chimiquement à une substance présente naturellement dans une matière d'origine végétale ou animale telle que décrite sous a);
c) substance aromatisante artificielle : la substance obtenue par synthèse chimique mais non identique chimiquement à une substance présente naturellement dans une matière d'origine végétale ou animale telle que décrite sous a);

art. 3 § 2. Sans préjudice des dispositions du § 1er, d), le terme " naturel ", ou toute autre expression ayant une signification sensiblement équivalente, ne peut être utilisé

que pour les arômes dont la partie aromatisante contient exclusivement des préparations aromatisantes et/ou des substances aromatisantes naturelles.
Si la dénomination de vente de l'arôme contient une référence à une denrée alimentaire ou à une source d'arômes, le terme " naturel " ou toute autre expression ayant une signification sensiblement équivalente ne peut être utilisé que si la partie aromatisante a été isolée par des procédés physiques appropriés ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques ou des procédés traditionnels de préparations de denrées alimentaires uniquement [ou presque uniquement] à partir de la denrée alimentaire ou de la source d'arômes concernée.

INTERPRÉTATION **:**
La quantité d'un ingrédient (p.ex. la teneur en fruits) est obligatoirement mentionnée lorsque l'ingrédient dont il s'agit est mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique.

Lorsque l'on souhaite utiliser comme représentation graphique sur une étiquette un fruit, le produit doit au moins contenir un arôme naturel (à savoir la dénomination de vente est « bière aromatisée avec… »). Ceci se base sur l'AR publicité qui dit que l'on ne peut pas induire le consommateur en erreur.

Le mot "aromatisé" ou le nom de l'arôme fait partie de la dénomination de vente si un arôme est utilisé.

Le terme "arôme naturel" ne peut être utilisé que pour les arômes dont la partie aromatisante contient exclusivement des préparations aromatisantes et/ou des substances aromatiques naturelles.

II. ÉLÉMENT-CLÉ : BONNES PRATIQUES DE FABRICATION, BONNES PRATIQUES DE DISTRIBUTION

1. Introduction

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION :
Compte tenu du processus de production spécifique de la lambic, il est nécessaire de donner une interprétation ou des informations complémentaires à la législation qui est d'application en ce qui concerne les pratiques de fabrication et de distribution.

2. Environnement de l'entreprise

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION :
N'y a-t-il pas de sources de contamination dans l'environnement immédiat ? Y a-t-il une protection contre l'intrusion de personnes indésirables ou d'animaux nuisibles ?

3. Environnement des bâtiments

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation : rien de spécifiquement prévu

INTERPRÉTATION :
Le terrain qui entoure les bâtiments doit être bien entretenu. L'entreprise doit donner une impression de propre et être facilement accessible. Le terrain ne peut pas être jonché de déchets.

4. Lay out et productflow

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation: AR 7-02-97, Annexe I point 1.1. c
"Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les locaux et les équipements des locaux doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment prévenir toute contamination des denrées alimentaires entre et pendant les stades du processus de fabrication par:

- d'autres denrées alimentaires ou matières premières,
- les équipements,
- les matériaux,
- l'eau,
- l'air,
- le personnel,
- les sources de contamination extérieures telles les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles"

INTERPRÉTATION:
Le processus de production doit être logique et conçu de manière à éviter toute contamination.

5. Aménagement des locaux (utilisation des matières premières, préparation, traitement, conditionnement et locaux de stockage)

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation:

➢ Tous les locaux :

Législation: AR 7-02-97, Annexe I point 1.1. a) b) et point 1.2
"1.1. Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les locaux et les équipements des locaux doivent :
a) pouvoir être entretenus, nettoyés et/ou désinfectés de manière convenable, y compris dans les espaces morts ou cachés;
b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules ou de tout autre contaminant dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces."

"1.2. Des lavabos judicieusement situés et signalisés, destinés au lavage des mains doivent être disponibles en nombre suffisant, et utilisés.
Les lavabos doivent :
- être maintenus en bon état de propreté;
- être équipés d'eau courante potable, chaude et froide;
- être équipés d'accessoires appropriés pour le nettoyage des mains;
- être équipés d'un système hygiénique pour le séchage des mains. L'installation de sèche-mains à pulsion d'air dans les locaux où sont manipulés des denrées alimentaires non emballées ou non protégées est interdit.

Au besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

Législation: AR 7-02-97, Annexe I point 3.1 : point 3.1.1, point 3.1.2. a) b) c), point 3.1.3
3.1. Exigences générales d'hygiène dans les locaux et pour les équipements
"3.1.1. Les locaux et les équipements des locaux doivent être propres, en bon état d'entretien et ne pas constituer une source quelconque de contamination ou

d'altération des denrées alimentaires. A cette fin, ils doivent être régulièrement nettoyés, et au besoin désinfectés, régulièrement.
3.1.2. Tous les ustensiles, installations, équipements et autres objets ou surfaces avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être propres, en bon état d'entretien et :
a) ils doivent être construits, réalisés et entretenus de manière à ne pas constituer une source quelconque de contamination ou d'altération des denrées alimentaires;
b) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, ils doivent être construits, réalisés et entretenus de manière à permettre un nettoyage approfondi et, au besoin, une désinfection, qui soient suffisants compte tenu des fins auxquelles ils sont destinés;
c) ils doivent être installés de manière à permettre un nettoyage convenable de la zone environnante"
3.1.3. Des méthodes adéquates doivent être mises au point et utilisées dans les établissements, et au besoin au voisinage de ceux-ci, pour assurer l'absence des insectes et autres animaux nuisibles dans les locaux.

- Locaux de fabrication :

Législation AR 7-02-97, Annexe I point 2.1. a)b)c)d)e)f) et point 2.2.
"2.1. a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, en bon état, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.
Ils doivent être constitués ou recouverts de matériaux durs, étanches, non absorbants, lavables et non toxiques, sauf dérogation si les responsables des établissements peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Au besoin, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface des eaux usées et de toutes autres substances résiduaires;
b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, en bon état, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. Elles doivent être constituées ou recouvertes de matériaux durs, étanches, non absorbants, lavables et non toxiques et une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf dérogation si les responsables des établissements peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;
c) les plafonds, faux-plafonds et autres équipements suspendus ou situés en hauteur, tel que la tuyauterie, doivent être concus, construits, entretenus et nettoyés de manière à empêcher l'encrassement, la condensation, l'apparition de moisissures indésirables ou le déversement de particules ou de toutes autres substances contaminantes;
d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être concues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner sur l'environnement extérieur doivent, au besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes et autres animaux nuisibles. Ces écrans doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage.
Lorsque l'ouverture des fenêtres peut entraîner une contamination des denrées alimentaires, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la fabrication;
e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Elles doivent être constituées ou recouvertes de matériaux lisses et non absorbants, sauf dérogation si les responsables des établissements peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;
f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) qui entrent en contact avec les aliments doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Elles doivent être constituées ou recouvertes de matériaux lisses, non absorbants,

lavables et non toxiques, sauf dérogation si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.
2.2. Au besoin, des dispositifs et méthodes adéquats en vue du nettoyage et de la désinfection des locaux, des outils et des équipement de travail doivent être disponibles et utilisés. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistants à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide, et au besoin potable.

***INTERPRÉTATION*:**
Division entre les locaux de fabrication et les locaux commerciaux, comme prévu également dans l'arrêté hygiène de 1997:

fabrication :
- *moulin*
- *salle de brassage et local du bac refroidissoir*
- *local de fabrication avec cuves de mélange*
- *local d'addition d'ingrédients tels les fruits, jus ou autres*
- *mélange des lambics pour la fabrication de la gueuze*
- *filtrage*
- *embouteillage*
- *le magasin à fûts*

stockage :
- *local de stockage des matières premières : céréales, réserves de houblon,*
- *local de stockage des fruits, jus, arômes, sucres, ...*
- *stockage du produit fini dans son conditionnement final*
- *stockage des matériaux d'emballage*
- *magasin à boissons*

➢ *Tous les locaux (locaux de stockage et locaux de fabrication) :*

1.1.b)
Il faut éviter la condensation.
Les toitures en bois ne constituent pas un problème pour autant qu'elles ne présentent pas de moisissures visibles ni de particules qui se détachent.
Le matériel qui n'est plus utilisé doit être retiré des locaux.
1.2.
Un lavabo pour le lavage des mains doit être présent à proximité de la salle de brassage, du local de fabrication, de l'atelier de mise en bouteilles et à proximité des toilettes.
3.1.1
Moisissures, rouille, particules qui se détachent, éclats, matériaux atteints par l'humidité comme du bois pourrissant ou gonflé sont interdits partout, les détériorations aux plafonds, murs, sols, fenêtres, portes, étagères ou à d'autres matériels doivent être réparées. Si un raccord est insuffisant, il y a lieu de procéder au remplacement de la pièce endommagée.
L'utilisation de bois dans les escaliers, étagères, panneaux, portes… est autorisé pour autant qu'il ait reçu un traitement facilitant son entretien et au besoin son nettoyage. Les détériorations doivent être réparées et, au besoin, remplacées. L'utilisation de

poutres et de cales en bois sous les fûts est autorisée pour autant qu'elles ne soient pas pourries ni abîmées.
La présence de palettes en bois avec les matières premières est autorisée pour autant que ces palettes quittent l'établissement lorsque les matières premières livrées sont toutes utilisées. L'usage interne de palettes en bois comme support ou comme étagère n'est donc pas autorisé.
3.1.2
Les lampes qui se trouvent au-dessus d'un produit non recouvert doivent être pourvues d'un abat-jour de telle sorte que si elles se brisent, du verre ne puisse aboutir dans les produits.
3.1.3
Les ouvertures vers l'extérieur doivent être munies d'un écran de protection.
La vermine doit être combattue par des méthodes appropriées, y compris dans les locaux de stockage de matériel qui n'est plus utilisé.

- *Locaux de stockage :*

1.1.a)
Un mur en briques non traité est ici possible, à la condition qu'il ne soit pas couvert de moisissures et se trouve en bon état d'entretien, sans la présence de particules qui se détachent, d'interstices dans les murs ou d'autres détériorations.
Le revêtement de sol doit être bien entretenu, les détériorations réparées et les débris enlevés.

- *Locaux de fabrication :*

2.1
a) les sols doivent être en bon état, bien entretenus, en dur, étanches, non absorbants et lavables.
b) pour les murs, les mêmes conditions sont en vigueur, mais ceux-ci doivent en même temps être lisses jusqu'à une hauteur adaptée aux activités. On ne peut appliquer une peinture lisse lavable que si les murs sont en bon état, càd ne présentent pas d'interstices, de trous ou d'autres détériorations. Seules les parties qui doivent être chauffées peuvent être chaulées.
Le bois de construction non traité est autorisé dans le local du bac refroidissoir.
Les locaux de fermentation et de maturation pour les récipients de fermentation peuvent avoir des murs et des sols qui ne sont pas recouverts de matériaux lisses et non absorbants. Toutefois, les murs doivent être en bon état d'entretien, sans la présence de particules qui se détachent, d'interstices ou d'autres détériorations. Il faut prévenir la formation de condensation ainsi que de moisissures. Le sol doit être bien entretenu, les dégradations réparées et les débris enlevés. La moulin peut avoir un sol qui n'est pas recouvert de matériaux lisses et non absorbants.
Ils doivent pouvoir être entretenus et nettoyés de manière convenable, y compris les espaces cachés ou difficile d'accès.
c) Aux plafonds, il faut empêcher l'encrassement, la condensation, la formation de moisissures et le déversement de particules : on fera surtout attention aux copeaux de peinture et de rouille pouvant tomber des poutres en fer.
La condensation est autorisée sur le plafond du local du bac refroidissoir annexe à la salle de brassage.

d) Les fenêtres doivent pouvoir être bien entretenues, les châssis en bois et en fer doivent être régulièrement repeints avec une peinture lavable.
e) Les portes doivent pouvoir être nettoyées facilement, et être recouvertes d'un matériau lisse et non absorbant. Les portes en bois doivent être régulièrement repeintes avec une peinture lisse et lavable.
f) Les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires doivent être bien entretenues et pouvoir être nettoyées facilement. Elles doivent être lisses, non absorbantes et lavables, et évidemment être faites en matériaux non toxiques. Les outils et/ou l'équipement qui entrent directement en contact avec les denrées alimentaires et qui présentent des particules qui se détachent ou de la rouille ne sont pas acceptés.
L'utilisation de fûts en bois pour la fermentation du lambic est autorisée.

3.1 En ce qui concerne la flore ambiante spécifique, le local du bac refroidissoir annexé à la salle de brassage ainsi que le local de fermentation et les fûts peuvent être nettoyés et désinfectés à un rythme approprié et d'une manière adéquate :

1.Nettoyage de l'ensemble de la salle de brassage – local du bac refroidissoir
- *a. Chaque jour, on retire les restes de brassage (parmi lesquels on a certainement des moisissures visibles) et chaque semaine, on procède à un nettoyage standard (ex. dépôts dans la cuve d'ébullition de restes de houblon).*
- *b. A la fin de la saison de brassage, on va nettoyer tout le local; détartrage des récipients, qu'on laissera l'été au sec.*

2. Magasin à fûts et à cuves
- *a. Les fûts vides sont nettoyés dès que possible.*
- *b. Le cycle de nettoyage des fûts : le nettoyage intérieur et extérieur se fait lorsque un groupe de fûts sont vides, ce qui peut durer 9, 12, 24 mois ou plus. L'intérieur des fûts est soigneusement désinfecté.*
- *c. Magasin à fûts proprement dit :*
  -le magasin est nettoyé à fond avant d'y entreposer de nouveaux fûts (normalement avant la saison de brassage).
  -pendant la saison de brassage, on remplit les fûts, et la fermentation se produit durant ± quelques semaines. Le sol est nettoyé toutes les semaines;
  -dès qu'a eu lieu le remplissage et l'évacuation, on procède aussi à un nettoyage supplémentaire sous les cuves.
  -en cas de fuite d'un fût, on le répare et on nettoie en dessous.

6. Équipement :

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation: AR 7-02-97, Annexe I point 3.1.2. a)
"3.1.2. Tous les ustensiles, installations, équipements et autres objets ou surfaces avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être propres, en bon état d'entretien et :
a) ils doivent être construits, réalisés et entretenus de manière à ne pas constituer une source quelconque de contamination ou d'altération des denrées alimentaires;

INTERPRÉTATION:
3.1.2 a)
L'aluminium se dissout dans la bière et jouerait un rôle dans le développement de certaines maladies. La réglementation en matière d'eau potable de la Communauté flamande parle d'une norme de 0,1 mg/l avec un dépassement temporaire toléré jusqu'à 0,2 mg/l.
Les cuves en aluminium sont autorisées pour autant que le brasseur puisse démontrer que la norme de 0,2 mg/l dans la bière n'est pas dépassée et pour autant que les cuves en aluminium se trouvent en bon état.

7. Entretien

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation: AR 7-02-97, Bijlage I punt 3.1.2. b) c)
b) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, ils doivent être construits, réalisés et entretenus de manière à permettre un nettoyage approfondi et, au besoin, une désinfection, qui soient suffisants compte tenu des fins auxquelles ils sont destinés;
c) ils doivent être installés de manière à permettre un nettoyage convenable de la zone environnante."

INTERPRÉTATION:
3.1.2 b) en c) Seuls les équipements entrant directement en contact avec le produit et qui présentent des particules qui se détachent et/ou de la rouille doivent être remplacés en priorité. Les autres adaptations peuvent être étalées sur une certaine période.
La période proposée est de 3 ans (délai dans lequel une décision concernant l'octroi de l'autorisation doit être prise) mais peut dans certains cas être plus longue (examen au cas par cas).

En ce qui concerne les installations de valeur historique : elles peuvent être autorisées pour autant qu'elles satisfassent aux exigences précitées.

8. Accommodations pour le personnel

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation: AR 7-02-97, Annexe I points 1.2., 1.3. en 1.7.
"1.2. Des lavabos judicieusement situés et signalisés, destinés au lavage des mains doivent être disponibles en nombre suffisant, et utilisés.
Les lavabos doivent :
- être maintenus en bon état de propreté;
- être équipés d'eau courante potable, chaude et froide;
- être équipés d'accessoires appropriés pour le nettoyage des mains;
- être équipés d'un système hygiénique pour le séchage des mains. L'installation de sèche-mains à pulsion d'air dans les locaux où sont manipulés des denrées alimentaires non emballées ou non protégées est interdit.

Au besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

1.3. Des toilettes doivent être disponibles en nombre suffisant. Les toilettes doivent :
- être maintenues en permanence en bon état de propreté;
- être équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace des eaux usées;
- disposer d'un lavabo installé dans ou aux abords immédiats de celles-ci.

Les toilettes ne peuvent pas communiquer directement avec les locaux.

1.7. Au besoin, des vestiaires séparés et autres équipements adéquats, permettant au personnel de revêtir les accessoires vestimentaires appropriés avant de pénétrer dans les locaux, doivent être disponibles en suffisance."

INTERPRÉTATION :
Il doit y avoir un lavabo pour le lavage des mains à proximité de la salle de brassage, du local de fabrication, de l'embouteillage et à proximité des toilettes.

9. Risque de contamination physique, chimique et (micro)biologique du produit, et respect de la température

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation: AR 7-02-97, Annexe I point 1.1. d) et points 3.5.1 à 3.5.4

"1.1. d) Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les locaux et les équipements des locaux doivent offrir, au besoin, des conditions contrôlées de température et d'humidité dans lesquelles les denrées alimentaires doivent être maintenues conformément à la réglementation ou, en l'absence de dispositions réglementaires, afin d'assurer la sécurité et la salubrité de ces denrées alimentaires durant toutes les opérations. "

"3.5.1. Les établissements ne peuvent accepter aucun ingrédient ou matière première dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes, par des substances toxiques,

décomposées ou étrangères, ou par tout autre contaminant de manière telle qu'ils resteraient impropres à la consommation humaine après les opérations de triage, de préparation, de transformation ou toutes autres opérations effectuées dans les établissements. ”
“3.5.2. Les matières premières et les ingrédients stockés dans l'établissement doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant de les protéger contre toute contamination ou altération.
3.5.3. A toutes les étapes de la fabrication et de la mise dans le commerce, toutes les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination ou altération susceptible de les rendre inacceptables pour la consommation humaine ou dangereuses pour la santé. En particulier, les risques de transfert direct ou indirect de contaminants sur les denrées alimentaires doivent être évités.
3.5.4. Les matières premières, les ingrédients et toutes les denrées alimentaires qui constituent un milieu favorable au développement de micro-organismes pathogènes ou à la formation de toxines doivent être conservés à des températures qui sont prescrites par la réglementation ou qui, à défaut d'être réglementées, permettent d'assurer leur sécurité et leur salubrité. Sans préjudice d'autres dispositions réglementaires éventuelles et pour autant que la sécurité alimentaire soit assurée, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée lorsque cela s'avère indispensable pour des questions pratique de manutention lors de l'élaboration, du transport, du stockage, de l'exposition et du service des aliments."

INTERPRÉTATION :
Achat et Réception des matières premières
Chaque brasserie utilise des matières premières ou des ingrédients fournis par des fournisseurs sélectionnés. Ces matières ou ingrédients sont transformés par chaque brasserie selon sa propre méthode et avec son propre appareillage, ou sont utilisés dans ses propres conditions de production.
Le malt et les céréales brutes sont à conserver dans la brasserie dans des silos bien fermés ou des entrepôts bien secs, qui sont inspectés à fond au moins 1 fois par an et, au besoin, nettoyés. Tant le malt et les céréales brutes que les autres matières premières ne peuvent pas contenir de mycotoxines, de métaux lourds et d'autres contaminants en des teneurs dépassant les normes légales. La présence d'insecticides et de pesticides ne peut être supérieure au carry-over normal des matières premières agricoles traitées selon les GMP.
Malt, céréales brutes et houblon doivent être exempts de vermine, de pierrailles et de restes d'emballage; si des extraits de houblon sont utilisés, les restes des solvants d'extraction ne doivent pas être présents en des quantités détectables. L'approvisionnement et le stockage des sucres, sels, acides ou caramel doivent être microbiologiquement, chimiquement et physiquement corrects et de qualité alimentaire.

NB : Les lampes situées au-dessus de produits non recouverts doivent être protégées contre le bris de verre.

10. Séparation et contamination croisée

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation: AR 7-02-97, Annexe I point 1.1. c et point 3.5.7.
"1.1.c Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les locaux et les équipements des locaux doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment prévenir toute contamination des denrées alimentaires par :
- d'autres denrées alimentaires ou matières premières,
- les équipements,
- les matériaux,
- l'eau,
- l'air,
- le personnel,

les sources de contamination extérieures telles les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles"

"3.5.7. Les substances dangereuses, toxiques et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être stockées dans des conteneurs sûrs et séparés. "

INTERPRÉTATION **:**
Les produits de nettoyage et les désinfectants ainsi que le matériel de nettoyage doivent être conservés en un lieu prévu à cette fin. Ils doivent convenir à une utilisation dans l'industrie alimentaire.
Les désinfectants doivent être agréés (voir point 12).
Les ustensiles de nettoyage (brosses, raclettes, serpillières, etc) doivent être régulièrement nettoyés et désinfectés.

11. Gestion des stocks (rotation)

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation: AR 7-02-97, Annexe I points 3.5.2. et 3.5.3.
"3.5.2. Les matières premières et les ingrédients stockés dans l'établissement doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant de les protéger contre toute contamination ou altération.
3.5.3. A toutes les étapes de la fabrication et de la mise dans le commerce, toutes les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination ou altération susceptible de les rendre inacceptables pour la consommation humaine ou dangereuses pour la santé. En particulier, les risques de transfert direct ou indirect de contaminants sur les denrées alimentaires doivent être évités. "

INTERPRÉTATION **:** *question suffisamment claire*

12. Ménage, nettoyage et hygiène

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation: AR 7-02-97, Annexe I points 3.1.1., 3.1.2. d), 3.1.4.

"3.1.1. Les locaux et les équipements des locaux doivent être propres, en bon état d'entretien et ne pas constituer une source quelconque de contamination ou d'altération des denrées alimentaires. A cette fin, ils doivent être régulièrement nettoyés, et au besoin désinfectés.
3.1.2. d) Tous les ustensiles, installations, équipements et autres objets ou surfaces avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être propres, en bon état d'entretien et ils doivent être convenablement nettoyés, et au besoin désinfectés, régulièrement et notamment à chaque fois qu'ils risquent de contaminer les denrées alimentaires. "

"3.1.4. La présence d'animaux domestiques est interdite dans les locaux.
Cette interdiction n'est pas d'application :
- aux animaux de compagnie introduits dans les locaux ou parties de locaux utilisés exclusivement pour la consommation de denrées alimentaires, à condition que les animaux ne constituent aucun risque de contamination;
- aux chiens dressés ou en cours de dressage destinés à assister les handicapés de la vue et autres handicapés moteur dans leurs déplacements, dans les locaux de mise dans le commerce de denrées alimentaires uniquement. Le dresseur doit pouvoir fournir une attestation rédigée à cet effet. "

INTERPRÉTATION: *Nettoyage et désinfection*
"Programme de nettoyage : Surtout les matériaux (appareils, outils, cuve de conduite,...) en contact direct avec les denrées alimentaires doivent être nettoyés selon un programme reprenant les choses suivantes : qui nettoie quoi et quand, avec quel produit et comment ?
En ce qui concerne la flore d'environnement spécifique, le local du bac refroidissoir annexé à la salle de brassage ainsi que le local de fermentation et les fûts peuvent être nettoyés et désinfectés à un rythme adapté et d'une manière appropriée.
Ne pas oublier que seuls des désinfectants agréés peuvent être utilisés. La liste de ces produits figure en annexe.
La modification peut être consultée sur le site du SPF, Environnement – Département Gestion des risques : www.health.fgov.Be/index.html (voir environnement et liste).
Les endroits où s'écoulent les eaux utilisées doivent être nettoyés régulièrement."

13.Gestion de la qualité des eaux

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation:
AR 7-02-97, Annexe I point 3.3. (pour toutes les entreprises)
"3.3.1. Un approvisionnement suffisant en eau potable doit être assuré et utilisé. Cette eau potable doit être utilisée chaque fois que nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires.

3.3.2. Au besoin, seule de l'eau potable doit être utilisée comme ingrédient pour la fabrication de denrées alimentaires.
3.3.3. Lorsque de la glace est nécessaire, elle doit être fabriquée à partir d'eau potable. Cette glace doit être utilisée chaque fois que cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée de manière à la protéger contre toute contamination.
3.3.4. La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer le produit.
3.3.5. L'eau non potable utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires doit circuler dans des réseaux séparés qui :
- sont clairement identifiables;
- sont sans raccordement avec les systèmes d'approvisionnement en eau potable ou sans possibilité de reflux dans ces systèmes.

A proximité immédiate de tout accessoire de prise d'eau non potable, doit être affiché de manière clairement visible et indélébile la mention "EAU NON POTABLE", ou toute inscription de même signification."

AR du 14-1-2002, article 7 et annexe (Pour les entreprises qui utilisent de l'eau autres que l'eau du réseau de distribution)

"Art. 7. § 1er. L'exploitant d'un établissement alimentaire doit prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer qu'un contrôle régulier de la qualité des eaux est effectué, afin de vérifier que les eaux répondent aux exigences du présent arrêté, et notamment aux valeurs des paramètres visées à l'article 5. Des échantillons doivent être prélevés de manière à être représentatifs de la qualité des eaux utilisées tout au long de l'année. L'exploitant prend en outre toutes les mesures nécessaires pour garantir que, lorsque l'eau subit un traitement de désinfection, l'efficacité du traitement appliqué est contrôlée et que toute contamination par les sous-produits de la désinfection est maintenue au niveau le plus bas possible sans compromettre la désinfection.

§ 2. Pour satisfaire aux dispositions du § 1er, l'exploitant établit des programmes de contrôle appropriés de l'eau, si nécessaire en concertation avec l'autorité compétente. Ces programmes de contrôle respectent les exigences minimales figurant à l'annexe, point IV.

§ 3. Les analyses prévues par les programmes de contrôle visés au § 2 sont effectuées conformément aux spécifications analytiques de l'annexe, point V.
Des méthodes autres que celles spécifiées à l'annexe, point V, 1, peuvent être utilisées, à condition que le laboratoire puisse démontrer, documentation à l'appui, que les résultats obtenus sont au moins aussi fiables que ceux obtenus par les méthodes spécifiées.
Pour les paramètres mentionnés à l'annexe, point V, 2 et 3, n'importe quelle méthode d'analyse peut être utilisée, pour autant qu'elle respecte les exigences fixées.

§ 4. L'exploitant veille à ce qu'un contrôle supplémentaire soit effectué au cas par cas pour les substances et micro-organismes pour lesquels aucune valeur paramétrique n'a été fixée conformément à l'article 5, s'il y a des raisons de soupçonner qu'ils peuvent

être présents en quantité ou en nombre constituant un danger potentiel pour la santé des consommateurs.

§ 5. L'exploitant doit tenir les résultats complets des contrôles effectués à la disposition de l'autorité compétente pendant une période de 3 ans au moins."

Annexe AR 14-1-2002 : voir annexe

INTERPRÉTATION :
Utilisation d'eau de distribution :
Si il n'y a pas de stockage et pas de traitement de l'eau (chauffage, refroidissement, déminéralisation…), il suffit que l'entreprise demande les résultats d'analyse auprès de son fournisseur d'eau. L'entreprise doit également incorporer dans son plan HACCP, l'analyse des dangers entre le point d'arrivée de l'eau de distribution et le point d'utilisation (ex : suivi de l'état des conduites, point de stagnation etc…).

Si il y a stockage et/ou traitement de l'eau, l'eau utilisée doit répondre entièrement aux prescriptions de l'AR du 14 janvier 2002 (et donc à l'ensemble des analyses chimiques et biologiques).

Utilisation d'une autre eau que l'eau de distribution (eau de puit, eau de pluie…) :
Eau destinée à la consommation humaine (directement utilisée pour la fabrication de la bière: ingrédient /entre en contact avec le produit : nettoyage, rinçage…) doit répondre entièrement aux prescriptions de l'AR du 14 janvier 2002.

Eau destinée au nettoyage des sols, des camions, … :
de l'eau non potable peut être utilisée pour ces tâches à condition qu'une analyse des risques soit réalisée en vue de voir si l'utilisation de cet eau non potable pour ces tâches peut s'avérer être un point critique. Exemple : de l'eau non potable utilisée pour nettoyer un sol dans une salle dans laquelle se trouvent des cuves ouvertes est un point critique si l'on considère que l'eau peut gicler et former des aérosols et se retrouver ensuite dans la cuve. Ce point doit être présent dès lors dans le plan HACCP de l'entreprise.

14. Gestion des déchets

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation: AR 7-02-97, Annexe I 3.2.
"3.2.1. Des dispositions appropriées doivent être prises pour l'élimination et le stockage des déchets alimentaires et autres.
3.2.2. Les déchets alimentaires et autres ne doivent pas être entassés dans les locaux, sauf lorsque le bon fonctionnement de l'établissement l'exige et à condition qu'ils demeurent dans les locaux pendant une courte durée et qu'ils n'entraînent pas de contamination ou d'altération des denrées alimentaires.
3.2.3. Les déchets alimentaires et autres doivent être déposés dans des conteneurs clairement identifiables et dotés d'une fermeture, sauf dérogation si les responsables des établissements peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs utilisés conviennent.

Les conteneurs pour déchets doivent être conçus de manière adéquate et bien entretenus. Au besoin, ils doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement.
3.2.4. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à être propres en permanence et à prévenir :
- la présence des insectes et autres animaux nuisibles;
- la contamination ou l'altération des denrées alimentaires, des approvisionnements en eau potable, des équipements et des locaux."

INTERPRÉTATION :
Les conteneurs pour déchets doivent pouvoir être fermés (exception faite des déchets de matières organiques : p.ex. compost) et les déchets doivent être régulièrement ramassés de telle sorte qu'ils ne puissent pas s'accumuler.
Les sous-produits destinés à l'alimentation animale doivent être traités selon le code des GMP des aliments composés (levure, drêches, restes de bière). Les flux secondaires de la brasserie sont évacués et stockés après séparation. Le but principal de l'hygiène et de la conservation consiste à veiller à ce qu'on puisse distribuer aux animaux des produits non avariés et sûrs en ce qui concerne les pathogènes dont les salmonelles.

15. Lutte contre les animaux nuisibles

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation: AR 7-02-97, Annexe I point 3.1.3.
"3.1.3. Des méthodes adéquates doivent être mises au point et utilisées dans les établissements, et au besoin au voisinage de ceux-ci, pour assurer l'absence des insectes et autres animaux nuisibles dans les locaux. "

INTERPRÉTATION : *Nettoyages et désinfection*
***"Plan de lutte contre les animaux nuisibles** : il doit y avoir un système de prévention et de lutte contre la vermine. Les produits chimiques de lutte doivent être stockés séparément. Il doit y avoir un plan sur lequel tous les pièges sont localisés avec précision. A intervalles réguliers, les pièges doivent être contrôlés. Lorsque l'on fait appel à une firme externe pour lutter contre les animaux nuisibles, il est recommandé de tenir une preuve écrite de ses opérations."*

16. Médecine vétérinaire : sans objet

17. Utilisation de pesticides, d'herbicides et de fongicides : sans objet

18. Transport

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation: AR 7-02-97, Annexe I, point 3.6.
"3.6.1. Les réceptacles de véhicules, les conteneurs, les citernes ou autres dispositifs similaires servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination ou altération. Ils doivent être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés. Les surfaces en contact avec les aliments ne peuvent pas constituer une source quelconque de contamination ou d'altération de ceux-ci.
3.6.2. Ces réceptacles de véhicules, conteneurs, citernes ou autres dispositifs similaires doivent servir exclusivement au transport de denrées alimentaires si celles-ci peuvent être contaminées en cas de chargements d'autre nature.
Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, sous forme de granulés ou en poudre doivent être transportées dans des réceptacles, conteneurs, citernes ou autres dispositifs similaires réservés au transport de denrées alimentaires.
Sur ces moyens de transport doit figurer la mention clairement visible, indélébile et inamovible "uniquement pour denrées alimentaires", ou toute autre mention de même signification.
3.6.3. Lorsque des réceptacles de véhicules, des conteneurs, des citernes ou d'autres dispositifs similaires sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires, en même temps, les produits doivent être, au besoin, bien séparés afin d'éviter tout risque de contamination ou d'altération des denrées alimentaires.
3.6.4. Lorsque des réceptacles de véhicules, des conteneurs, des citernes ou d'autres dispositifs similaires ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements consécutifs pour éviter tout risque de contamination ou d'altération des denrées alimentaires.
3.6.5. Les denrées alimentaires qui sont chargées dans des réceptacles de véhicules, des conteneurs, des citernes ou d'autres dispositifs similaires doivent être placées et protégées de manière à éviter les risques de contamination ou d'altération.
3.6.6. Les réceptacles de véhicules, les conteneurs, les citernes et autres dispositifs similaires servant au transport de denrées alimentaires doivent être conçus et équipés de manière telle que la température, à laquelle ces denrées alimentaires doivent être conservées durant le transport, soit maintenue et contrôlée."

INTERPRÉTATION : *question suffisamment claire*

19. Hygiène personnelle, vêtements de protection et examen médical

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation: AR 7-02-97, Annexe I points 3.1.5., 3.4.1, 3.4.2.
"3.1.5. L'usage du tabac est interdit dans les locaux. Il est cependant autorisé dans les locaux de consommation quand la réglementation ad hoc le prévoit." (AM 9-01-91 fixant

les conditions auxquelles doivent répondre les lieux fermés où sont présentées à la consommation des denrées alimentaires et/ou des boissons et où il est autorisé de fumer).

"3.4.1. Dans les locaux, toute personne doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et, au besoin, porter des vêtements de protection, un couvre-chef et des chaussures propres et adaptés. Tout comportement susceptible de contaminer les aliments doit être évité.

(AR 7-02-97, Annexe III, point 3.4.1.)

3.4.2. Lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments, le responsable de l'établissement et/ou le fonctionnaire intervenant interdisent l'accès aux locaux à toute personne dont on sait ou dont on soupçonne qu'elle souffre d'une maladie ou d'une affection susceptible d'être transmise par les aliments ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées, de vomissements ou de diarrhée. L'accès des locaux peut à nouveau être autorisé si la personne infectée peut prouver au fonctionnaire intervenant qu'elle ne représente plus un risque de contamination directe ou indirecte des aliments, par exemple à l'aide d'une attestation médicale."

Voir également :

AR du 17-03-71 soumettant à examen médical toutes les personnes directement en contact, dans l'activité qu'elles exercent, avec des denrées ou substances alimentaires et pouvant souiller ou contaminer celles-ci (Moniteur 30.IV.1971)

Art. 1. Le travail et la manipulation à des fins commerciales des denrées ou substances alimentaires sont interdits aux personnes qui pourraient les souiller ou les contaminer, notamment les personnes :

1° atteintes ou présumées atteintes de fièvre typhoïde, paratyphoïde ou d'autres salmonelloses, de dysenterie, de staphylococcie ou de streptococcie;

2° porteuses de germes qui engendrent ces maladies;

3° présentant des symptômes cliniques décelables d'hépatite infectieuse;

4° atteintes ou présumées atteintes de tuberculose contagieuse;

5° atteintes ou présumées atteintes d'une maladie contagieuse de la peau.

Art. 2. Toutes les personnes qui participent, à des fins commerciales, à la production ou à la distribution des denrées ou substances alimentaires qui sont directement en contact avec celles-ci, doivent faire constater annuellement l'absence de tuberculose contagieuse. Cet examen sera, en cas de besoin, appuyé par un document radiophotographique ou radiographique de grand format, délivré dans un dispensaire antituberculeux ou par un médecin de son choix.

AR du 28-05-03 relatif à la surveillance de la santé des travailleurs.

INTERPRÉTATION :

Hygiène personnelle : il est important que tous les collaborateurs de la production s'efforcent d'appliquer une bonne hygiène personnelle, aient un comportement hygiénique et respectent les règles et prescriptions en vigueur.

Dans les locaux de production, on ne fume pas et on ne mange pas.

Cependant, un verre pour la dégustation peut-être présent.

20. Formation

Critère dans le guide : pas encore d'application

Législation: AR 7-02-97, Annexe I, point 3.4.3.
"3.4.3. Les responsables des établissements doivent s'assurer que toute personne affectée à la fabrication et/ou à la mise dans le commerce de denrées alimentaires soit encadrée, dispose d'une formation en matière d'hygiène alimentaire en fonction de son travail et suive les instructions appropriées qui lui permettent d'appliquer les dispositions du présent arrêté."

INTERPRÉTATION : *question suffisamment claire*

III. ÉLÉMENT-CLÉ : ANALYSE DE RISQUE ET POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES

1. Composition de l'équipe HACCP

La constitution de l'équipe HACCP doit se faire de telle manière que les principes HACCP soient appliqués correctement et en connaissance de cause. Cette équipe pourrait par exemple se composer des responsables et/ou d'un travailleur bien familiarisé avec les activités de production quotidiennes, … Il est conseillé que ces gens se forment spécialement aux principes HACCP.

2. Définition du produit

Toutes les données applicables au produit (ou aux catégories de produits) sont-elles rassemblées ? A-t-on, par exemple, établi par produit une fiche individuelle sur laquelle figure notamment la description du produit (malt, froment, houblon, sirop, …), le fournisseur, le mode de transport, la température de conservation,.. ?

3. Identification de l'usage visé

Comment le produit est-il utilisé ? Comment est-il conservé ?

4. Établissement d'un diagramme du processus de production

Y a-t-il une description de la manière dont le produit est fabriqué, le processus de fabrication, et indiquant quels locaux, outils et matériel sont utilisés à cette fin ? Le résultat est un diagramme de fabrication. Cela comprend également des plans de nettoyage, l'aménagement des locaux etc,…

5. Confirmation sur place du diagramme

Le diagramme de production est-il confronté à la réalité des faits ? Tout est-il bien présent ? Les appareils nécessaires sont-ils présents ? Etc…

6. Établissement d'une liste de tous les dangers potentiels par étape, analyse des dangers et mesures destinées à contraindre à prendre en considération les dangers identifiés (principe HACCP 1)

Les dangers potentiels ont-ils été identifiés, ainsi que les causes pour lesquelles ils peuvent survenir (risques) ? Existe-t-il une analyse de risque qui évalue les dangers et leurs causes et qui établit lesquels sont de telle nature qu'en vue de la sécurité alimentaire ils doivent être maîtrisés (et donc doivent être repris dans le plan HACCP)?

7. Identification des points critiques de contrôle (principe HACCP 2)

Les points critiques qui doivent être contrôlés ont-ils été définis ?

8. Établissement de limites critiques (principe HACCP 3)

Les limites critiques pour les points de contrôle fixés à l'étape précédente sont-elles déterminées ?

9. Élaboration d'un système de surveillance (monitoring) pour chaque CCP (principe HACCP 4)

Existe-t-il un système permettant de mesurer les limites critiques (monitoring) et a-t-on établi qui en est responsable ?

10. Établissement de mesures correctives (principe HACCP 5)

Des mesures correctives ont-elles été établies?

11. Établissement de procédures de vérification (principe HACCP 6)

A-t-on établi des procédures visant à vérifier si le système mis en place fonctionne convenablement ?

12. Établissement d'une documentation et enregistrement (principe HACCP 7)

Le système est-il documenté ? Tous les documents de travail et la documentation sont-ils tenus à jour ?